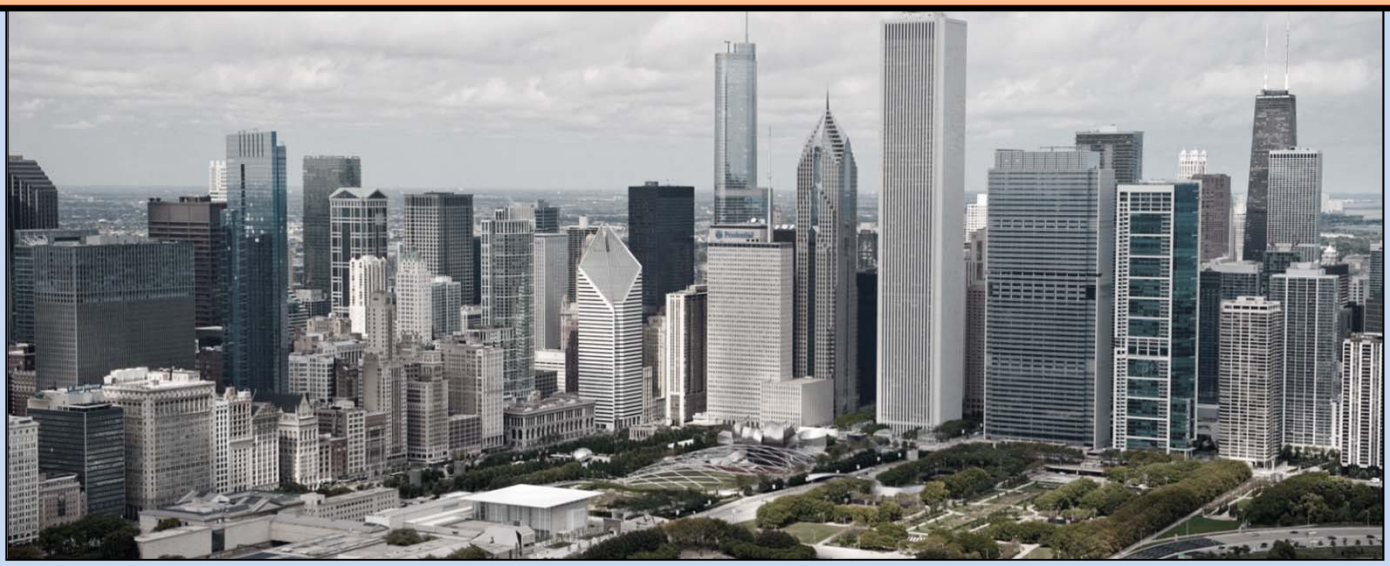
LICENCIAS • PERMISOS • INSPECCIONES

GUIA RÁPIDA

Guía para la apertura de restaurantes



City of Chicago

www.cityofchicago.org/restaurant

Estimado amigo,

Chicago es una ciudad de clase mundial con una rica y variada gama de restaurantes, cafés y panaderías. Los restaurantes de la ciudad son también una importante fuente de empleo, manteniendo casi un 10 por ciento de los trabajos en Chicago. Cada mes se abren más de 60 nuevos restaurantes y cada uno de ellos enriquece la diversidad, vitalidad y dinamismo que caracterizan a los vecindarios de la ciudad. Tengo el agrado de invitarlos a formar parte de la cada vez más grande comunidad gastronómica de Chicago.

Cuando me convertí en Alcalde, me comprometí a gobernar de manera más eficiente, entregando un mejor servicio por menos. Desde que asumí este cargo, he escuchado las inquietudes de varios propietarios de restaurantes y me he enterado acerca del complejo papeleo al que se deben enfrentar para poder comenzar o expandir su negocio. Muchos dueños de restaurantes creen que el Ayuntamiento es un obstáculo para ellos al momento de querer ampliar sus negocios y crear empleos. Me siento orgulloso de presentar un nuevo Programa de Creación de Empresas Gastronómicas, el cual simplificará y hará más eficiente el proceso para abrir un restaurante en la ciudad.

Este nuevo programa reducirá tiempos de apertura y simplificará el proceso de inspecciones de diferentes formas. Primero, el programa pondrá fin a los viajes en vano al Ayuntamiento, eliminando revisiones y pasos innecesarios en el proceso de postulación. Segundo, se reducirá el tiempo de espera por un inspector, ya que en vez de enviarlos de manera individual, se hará por grupos. En tercer lugar, esta iniciativa convertirá al Ayuntamiento más bien un socio de los restaurantes en cuanto al proceso de inspecciones, informándolo mejor sobre qué esperar durante sus primeras inspecciones y ofreciéndole una consulta de pre-inspección para asegurarse de que está listo para aprobar. Y por último, el programa le brindará más información sobre lo que usted debe hacer en cada paso del proceso.

La siguiente guía constituye un resumen de los permisos y licencias que usted necesitará en el caso de querer abrir un restaurante en la ciudad de Chicago. En nuestro nuevo sitio web de restaurantes, podrá encontrar una guía completa sobre este programa: www.cityofchicago.org/restaurant.

Como habitante de Chicago de toda la vida, creo firmemente que nuestra ciudad es el mejor lugar en el mundo para comenzar y hacer crecer un negocio. Una de mis principales prioridades como Alcalde es asegurar que nuestro Ayuntamiento nunca se interponga en el camino del emprendimiento y la innovación. Este Programa de Creación de Empresas Gastronómicas hará que la ciudad actúe como su socio al momento de abrir un restaurante o expandir su negocio.

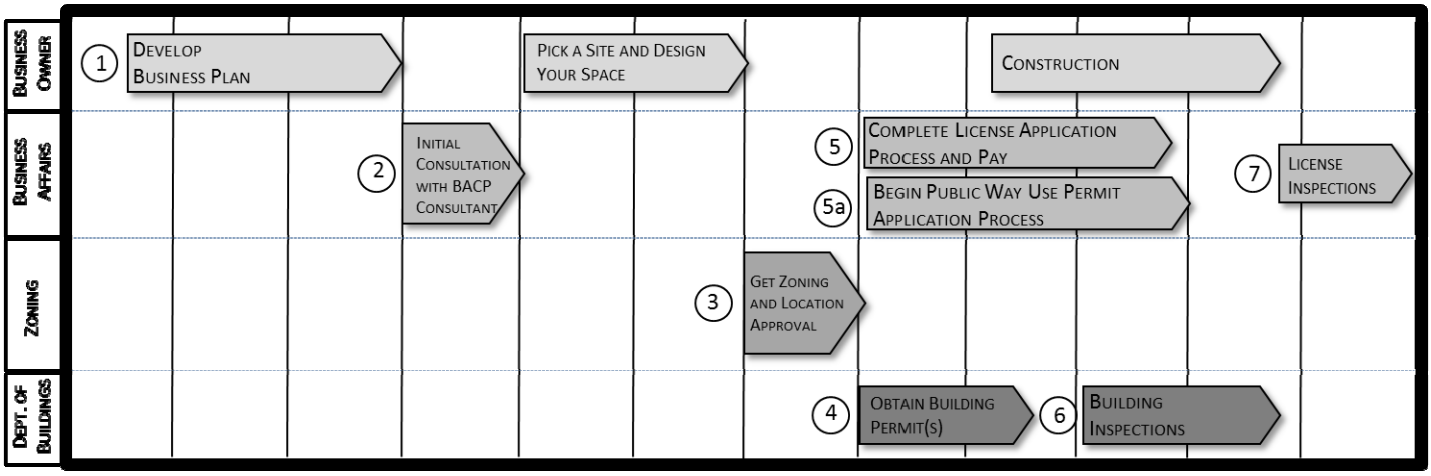
Sinceramente,

Alcalde Rahm Emanuel

GUÍA RÁPIDA PARA RESTAURANTES: PERMISOS, LICENCIAS E INSPECCIONES

La siguiente guía constituye un resumen de todos los permisos y licencias necesarios para abrir un restaurante en la ciudad de Chicago. Gracias a esta información usted podrá ahorrar tiempo, ya que podrá saber con anticipación qué es lo que necesitará y en qué agencias de la ciudad le pueden ayudar. Puesto que cada negocio es único, esta información sirve sólo como una guía y es posible que su alcance varíe dependiendo cada caso. Si tiene cualquier pregunta, por favor contáctenos en restaurant@cityofchicago.org y estaremos contentos de ayudarle.

Plazos para la apertura de un restaurante


BUSINESS OWNER
BUSINESS AFFAIRS
ZONING
DEPT. OF BUILDINGS
1 DEVELOP BUSINESS PLAN
2 INITIAL CONSULTATION WITH BACP CONSULTANT
PICK A SITE AND DESIGN YOUR SPACE
3 GET ZONING AND LOCATION APPROVAL
5 COMPLETE LICENSE APPLICATION PROCESS AND PAY
5a BEGIN PUBLIC WAY USE PERMIT APPLICATION PROCESS
4 OBTAIN BUILDING PERMIT(S)
CONSTRUCTION
6 BUILDING INSPECTIONS
7 LICENSE INSPECTIONS

Nota: Comuníquese con el número que le corresponda en caso de que necesite más información:

Para poder revisar la guía completa para la apertura de restaurantes, por favor visite nuestro sitio web: www.cityofchicago.org/restaurant

(1) Desarrolle un plan de negocios y establezca la entidad legal

Antes de reunirse con consultor del BACP, debe desarrollar un plan de negocios y determinar su entidad legal (por ejemplo, Sociedad Limitada (Limited Partnership), Sociedad con Responsabilidad Limitada (Limited Liability Partnership), Corporación de Responsabilidad Limitada (Limited Liability Corporation), Corporación, o Corporación sin fines de lucro (Not-for-Profit Corporation). Podrá encontrar ayuda y más información en:

1) Visite la Estación de Soluciones para Pequeños Negocios todos los martes (asesoría de negocios), miércoles (asesoría legal) y jueves (asesoría financiera/préstamos), y obtenga asesoría de manera gratuita por parte de nuestras agencias sin fines lucrativos de confianza de socio.
2) Visite su Cámara de Comercio local, que puede ayudarle a desarrollar su plan de negocios **(revise la página C-5 de la guía para la apertura de restaurantes y podrá encontrar una lista de las Cámaras de Comercio y otras agencias delegadas de la ciudad de Chicago).**
3) Visite la sección de negocios de la Biblioteca Harold Washington, 400 S State St. piso 4

(2) Prepárese para la primera consulta con el Asesor de Negocios del BACP

☐ Fije una cita con un consultor BACP, llamando al 312-74-GOBIZ o visitando la página www.cityofchicago.org/restaurant.

Small Business Solution Station, Departamento de Asuntos Comerciales y de Protección al Consumidor (BACP)

Oficina del BACP, Ayuntamiento de Chicago, Sala 805 o concierta una cita llamando al 312-744-2086.

(Vea la página C-1 para obtener más información en el folleto de la Estación de Soluciones para Pequeños Negocios del BACP)

☐ Antes de reunirse con un asesor del BACP, llene la ***Ficha de Apertura de Restaurante*** (formulario 1).

- Describa la actividad de su restaurante (por ejemplo, licores, comida rápida).
- Identifique los sitios en donde se podría construir su restaurante y traiga fotografías en caso de que las tenga (nota: no es necesario imprimirlas. Las puede traer en su cámara o teléfono).
- Verifique si estos sitios poseen infracciones al código de edificación que estén pendientes. Visite www.cityofchicago.org/dob > Búsqueda en línea de Permisos, Inspecciones e Infracciones.

Dato práctico:

La oficina del Regidor de su Ayuntamiento y la Cámara de Comercio tienen listas de los sitios disponibles.

☐ Obtenga el Certificado del Servicio de Higiene Alimentaria de la ciudad de Chicago.

Todo negocio de venta de alimentos requiere contar en las instalaciones en todo momento, al menos con un empleado que posea un certificado válido del Servicio de Higiene Alimentaria de la ciudad de Chicago. Al momento de la postulación, uno debe presentar este certificado de higiene. **(Revise la pág. C-10 de la Guía para la apertura de restaurantes, donde podrá encontrar una lista de proveedores de esta certificación).**

Si existe alguna infracción pendiente, el proceso de permisos y licencias puede verse retrasado hasta que esta no se aclare. Será el responsable financiero en caso de que se necesite corregir cualquier infracción.

☐ Inscríbase en la entidad gubernamental correspondiente **(consulte la pág. C-3 de la Guía para la apertura de restaurantes para mayor información).**

- Si planea hacer el negocio como Propietario único o Sociedad General en Illinois, bajo otro nombre (diferente al nombre legal del dueño), debe obtener un Certificado de Nombre Ficticio de la Oficina del Condado de Cook.
- Obtenga un Número de Registro del Estado de Illinois a través de la Secretaría del Estado de Illinois.
- Obtenga un Número Federal de Identificación Patronal (FEIN, Federal Employer Identification Number) con el Servicio Interno de Impuestos (IRS, Internal Revenue Service).
- Obtenga un Número de Impuesto de Negocio del Departamento de Impuestos Illinois (IDOR, sus siglas en inglés), antes conocido como IBT (Illinois Business Tax Number).

☐ Durante su cita con un consultor BACP, será guiado durante todo el proceso, y también se verificará que no existan restricciones sobre la ubicación del negocio, se establecerán los requisitos para obtener la autorización de uso de la vía pública y se analizarán los requisitos de seguridad alimentaria.

(3) Consiga la aprobación del Departamento de zonificación y planificación del uso del terreno

Chicago se divide en diferentes distritos de zonificación que reflejan la diversidad de negocios y vecindarios que alberga la ciudad. Cada distrito cuenta con diferentes reglamentos con respecto a los tipos de actividades comerciales que están permitidas. Es imprescindible que revise cuidadosamente los requisitos de zonificación de la ubicación de su proyecto.

Mapa interactivo de zonificación

www.cityofchicago.org/zoningmap

También consulte Guía de Referencia: Licencia para restaurante y Zonificación

Antes de sacar un préstamo comercial, firmar un contrato de arrendamiento, o solicitar una licencia comercial, asegúrese de que el lugar donde usted desea operar un establecimiento de alimentos está apropiadamente ubicado en un área designada para ese propósito y que cumple con lo establecido en el Código de Edificación de Chicago. También existen otro tipo de restricciones dependiendo el tipo de establecimiento que quiera abrir (por ejemplo, la existencia de áreas "secas" donde no está permitida la venta de alcohol). Su

asesor puede verificar esto por usted. El Código de Edificación es actualizado con regularidad, por lo tanto los nuevos propietarios deberán revisar la clasificación de zonificación y los requisitos del código de construcción actuales; **no asuma que la zonificación designada del propietario anterior se aplica a su negocio.**

☐ **Si se necesita construir**, solicite los permisos de edificación y presente los siguientes documentos al departamento de zonificación a través de la revisión electrónica del plan (e-plan) del Departamento de desarrollo urbano **(consulte la Sección E-11 de la Guía para la apertura de restaurantes para la Guía del usuario de E-plan)** :

- Los planos arquitectónicos, los planos de planta y el plano de ubicación para postular a la aprobación de la zona **(revise la Sección E-2 de la Guía para la apertura de restaurantes para obtener más información sobre cuándo es necesario solicitar un permiso de edificación).**
- Si usted no se ha reunido con un consultor de BACP, presente la primera página de la Ficha para la apertura de restaurantes **(formulario 1 de la Guía para la apertura de restaurantes).**
- Si la ocupación de su establecimiento supera las 100 personas o si está postulando a una licencia de licores, presente una postulación para las señales de capacidad de ocupación para la aprobación de la zona **(formulario 2 de la Guía para la apertura de restaurantes).**

☐ **Si no es necesario construir**, presente la siguiente documentación a su consultor BACP:

- Si está solicitando una licencia de venta de alcohol, incluya los planos de planta y el plano de ubicación para la aprobación de la zona **(En la Sección D-1 de la Guía para la apertura de restaurantes podrá encontrar ejemplos).**
- Si la ocupación de su establecimiento supera las 100 personas o si está postulando a una licencia de licores, presente una postulación para las señales de capacidad de ocupación para la aprobación de la zona. **(formulario 2 de la Guía para la apertura de restaurantes).**

☐ Si desea obtener licencia para vender bebidas alcohólicas u ofrecer entretenimiento en el establecimiento de alimentos (PPA, Public Place of Amusement), deberá cumplir con las restricciones regulatorias de zonificación. Por ejemplo, su restaurante debe estar a más de 30 metros (o 60 metros, si aplica al PPA) de una biblioteca, iglesia, escuela, hospital, casa de reposo para ancianos o refugio para indigentes **(si necesita más información sobre las restricciones y reglamentaciones, consulte la sección F-5 de la Guía para la apertura de restaurantes)**. Realice un pago de $250 en el BACP para una aprobación local de la ubicación. Esta tarifa será descontada del pago que haga por su licencia. Esta aprobación tendrá validez durante un año a partir de la fecha en que se realiza.

☐ **Deuda pendiente** - Cualquier deuda que el propietario o representante del negocio tenga pendiente con la Ciudad debe ser pagada antes de que se emita la licencia. Estas deudas ***incluyen multas impagas de estacionamiento, cuentas de agua, pagos de pensión alimenticia o cualquier otra sentencia administrativa determinada por la Ciudad***. Esto también incluye aquellos impuestos de ventas del Departamento de Impuestos de Illinois que se encuentren impagos. Si tiene deuda, puede solicitar una licencia; sin embargo, esta no será publicada hasta que toda la deuda haya sido pagada o entre en un plan de facilidades de pago de la Ciudad. Para saber si tiene alguna deuda y para conocer las opciones de pago, visite el Departamento de Impuestos de Chicago.

Departamento de Impuestos de Chicago
33 N. LaSalle Street
Suite 700
312-744-7275 o
pague en línea en
www.cityofchicago.org/finance

4 **Obtenga los permisos de edificación– En caso de que se necesite construir o hacer modificaciones**

☐ Una vez que el departamento de zonificación ha aprobado sus planos arquitectónicos y la ubicación de su negocio, el Departamento de desarrollo urbano revisará sus planos arquitectónicos. Usted ya debe haber presentado lo siguiente a través de la revisión electrónica del plan (E-plan) **(consulte la sección E-11 de la Guía para la apertura de restaurantes para la Guía del usuario de E-PLAN)**:

- Los planes arquitectónicos aprobados por el departamento de zonificación.
- Especificaciones de los menús y del equipo de cocina. **(revise la lista del proceso del plan de negocios estándar de la sección E-3 de Guía para la apertura de restaurantes)**

☐ Una vez que los planos han sido aprobados, se emitirá un permiso de edificación.

5 **Llene el formulario de Solicitud de Licencia**

☐ Una vez que se han aprobado sus planos y la ubicación, presente su formulario de postulación para obtener una licencia para establecimientos de venta de alimentos al menudeo, ya sea a través de un agente BACP, en persona o de manera electrónica. También deberá presentar:

- Hoja informativa del negocio (BIS, Business Information Sheet) **(revise el formulario 3 de la Guía para la apertura de restaurantes)**
- Contrato de arrendamiento o títulos de propiedad
- Certificado del Servicio de Higiene Alimentaria de la ciudad de Chicago.

☐ Si desea obtener una licencia de venta de alcohol, comience el proceso para solicitarla. Esta solicitud no puede hacerse en línea (**consulte las secciones F-1 a F-10 de la Guía para la apertura de restaurantes para poder obtener una lista detallada de todos los requisitos, incluyendo aquellos de elegibilidad)**

- Presente la solicitud para los carteles de capacidad de ocupación aprobados por el departamento de zonificación.
- Presente su seguro de responsabilidad civil por alcohol y certificado del curso de Entrenamiento Para Vendedores y Servidores de Bebidas Alcohólicas (BASSET).
- Programe la verificación de antecedentes penales, por medio de las huellas digitales para cualquier persona que sea propietario del 5% o más del negocio.

☐ Si solicita una licencia para ofrecer entretenimiento en el establecimiento de alimentos (PPA), comience el proceso de postulación. Las licencias PPA no pueden postularse en línea (en la sección F-11 de la Guía para la apertura de restaurantes podrá encontrar una lista detallada de los requisitos).

5a Si su sitio requiere el permiso de ***Uso de la vía pública*** u otros permisos, comience el proceso de aplicación con su consultor de BACP. Hay seis (6) tipos principales de permisos de uso:

1. Permiso para la instalación de carteles - Si instala un cartel, presente la solicitud del permiso al Departamento de desarrollo urbano (DOB, por sus siglas en inglés) **(consulte el formulario 4 en la Guía para la apertura de restaurantes)**
2. Los carteles, marquesinas y/o luces - Si el lugar tendrá carteles, o marquesinas, que se proyectarán hacia la vía pública, se debe solicitar permiso al BACP (**En la**

Dato práctico:

Para evitar retrasos, debe comenzar la tramitación de la licencia al mismo tiempo que la solicitud de permisos.

Dato práctico:

Las licencias comerciales de la ciudad de Chicago son intransferibles. Cada restaurante y cada local debe tener su propia licencia para poder funcionar.

Para más información sobre la instrucción de BASSET, visite la Asociación de Restaurantes de Illinois. www.illinoisrestaurants.org

sección G-11 de la Guía para la apertura de restaurantes podrá encontrar la Aplicación de permiso de uso de la vía pública y el formulario 5)

3. Café al aire libre – Si planea abrir un café al aire libre, presente la aplicación al BACP **(En la sección G-25 de la Guía para la apertura de restaurantes podrá encontrar el paquete de información de la Aplicación de permiso de café al aire libre y el formulario 6)**
4. Si su sitio tiene un camino de entrada, debe conseguir un permiso para esto **(vaya a la sección G-53 para revisar el proceso de aplicación de la Guía para la apertura de restaurantes y el formulario 7 para aplicar)**
5. Si usted no tiene un acceso aprobado para las entregas, su sitio necesita una zona de carga para cargar y descargar entregas. Presente una aplicación de permiso de zona de carga ante la oficina del regidor de su ayuntamiento **(revise la sección G-51 de la Guía para la apertura de restaurantes)**
6. Si su sitio necesita una zona de estacionamiento para vehículos no comerciales (por ejemplo, entrada y salida), presente una aplicación de permiso de zona de estacionamiento ante la oficina del regidor de su ayuntamiento (**revise la sección G-51 de la Guía para la apertura de restaurantes)**

Dato práctico:

Cualquier permiso de uso de la vía pública requiere la aprobación del Ayuntamiento y el proceso de aplicación puede durar entre **60 y 120** días. Empiece este proceso lo más pronto posible para evitar cualquier demora.

☐ Haga su pago final y prepárese para las inspecciones

- Si no solicita una licencia de venta de alcohol, el Departamento de Salud Pública lo contactará dentro de 3 días después de haber hecho el pago para planificar una inspección. **El inspector no lo visitará hasta que usted haya confirmado que está listo.**
- Si solicita una licencia de venta de alcohol, deberá fijar una inspección del grupo de licencia por medio de su consultor BACP. La visita del grupo de inspectores incluye especialistas del BACP, del Departamento de Desarrollo Urbano, del Departamento de Bomberos y del Departamento de Salud Pública. **En el día de la inspección, el equipo de especialistas llegará a su negocio dentro de una ventana de 3 horas.**

Dato práctico:

Si un negocio opera sin una Licencia para Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo u otra licencia requerida por la ciudad, se levantará una Orden de Cese y el negocio será cerrado inmediatamente.

(6) Inspecciones del edificio – En caso de que se necesite construir

Nos complace poder ofrecer una inspección integral de la construcción de su restaurante. Anteriormente, esto se realizaba sólo con edificaciones mayores y ahora este servicio está disponible para cualquier restaurante que se encuentre en construcción.

☐ Antes de construir su cocina, planifique una ***consultoría alimentaria en terreno***, la cual es opcional y gratuita, y así podrá asegurarse de que la construcción de su cocina cumple con todos los códigos sanitarios pertinentes. Para fijar su consulta en terreno, escriba a restaurant@cityofchicago.org.

☐ Para planificar la opción de inspección integral (o grupal), consulte la sección **E-2 de la Guía para la apertura de restaurantes** para ver las instrucciones. También tendrá la opción de fijar las inspecciones de manera particular, pero estas solicitudes pueden tomar más tiempo.

⑦ Guía rápida para la inspección del grupo de licencias y para las inspecciones de seguridad alimentaria

Cumplir con todos los puntos de esta lista no garantiza la aprobación de su inspección. Esta información es proporcionada para ayudarlo a prepararse para las inspecciones que se necesitan para abrir su restaurante.

Inspección de incendios – Licencia para la venta de alcohol (para una lista detallada sobre la inspección de incendios, consulte la sección **H-6 de la Guía para la apertura de restaurantes**)

Los inspectores de incendio visitarán su local para verificar los aspectos de seguridad contra incendios. Su principal preocupación es verificar que usted cuenta con las salidas de escape apropiadas en caso de una emergencia. También verificarán que las escaleras, chimenea, instalaciones de calefacción y de conducción de aire estén en buen estado, y que pasillos y salidas son de fácil acceso y que todos los extintores se encuentran en óptimas condiciones de funcionamiento.

A continuación se presentan algunas de las razones más comunes por las cuales los solicitantes fallan en estas inspecciones:

- Abastecimiento de agua inadecuado para el sistema de rociadores automáticos
- No hay acceso a elevadores o montacargas, o los existentes no son adecuados
- Presencia en el lugar de residuos combustibles resultantes de las obras de construcción
- La señalética de escaleras y salidas de emergencia no están iluminadas o no funcionan
- Almacenamiento bajo escaleras
- Almacenamiento alrededor de dispositivos que producen calor
- Los extintores no están cargados ni rotulados de la inspección del año corriente
- Los pasillos y las puertas y áreas de salida están bloqueados
- La acumulación de escombros representa un peligro potencial de incendio
- Falta de la barra antipánico en las salidas cerradas

Inspección del edificio (SIP) – Licencia de venta de alcohol y cartel de capacidad de ocupación (para obtener una lista detallada de la inspección del edificio (SIP), **consulte la sección H-2 de la Guía para la apertura de restaurantes**)

A continuación se presentan algunas de las razones más comunes por las cuales los solicitantes fallan en estas inspecciones:

- Defectos estructurales (se deben reparar techos, murallas o viguetas de piso, etc.)
- Las puertas, el ancho de los corredores o las escaleras no poseen las medidas apropiadas
- Número insuficiente de salidas o el vaivén de la puerta de escape no es el adecuado
- Dispositivos de bloqueo en las puertas de escape
- Falta de iluminación de los letreros de salida o emergencia
- Falta de planos aprobados y timbrados en el lugar de construcción

Dato práctico:

Si realizó cualquier construcción, todos los permisos deben ser cancelados y aprobados antes de que comiencen las inspecciones de licencia.

- Permisos de edificación abiertos (es decir, inspecciones finales que no se han completado ni pasado)

Inspección del BACP – Licencia de venta incidental de alcohol para Bares y Restaurantes (podrá encontrar una lista de la inspección del BACP en la sección **H-5 de la Guía para la apertura de restaurantes**)

A continuación se presentan algunas de las razones más comunes por las cuales los solicitantes fallan en estas inspecciones:

- La disposición del restaurante no cumple los requisitos de consumo incidental en la licencia del local
- La disposición de la planta del restaurante no concuerda con el plano que fue aprobado y presentado al BACP y al departamento de zonificación
- La publicación de la Aplicación de Licencia de Licores no está visible

Inspecciones Sanitarias (Protección de los alimentos) – Licencia de venta de alimentos al menudeo (para obtener una lista detalladas de los requerimientos, consulte la sección **H-7 de la Guía para la apertura de restaurantes** y encontrará una guía completa de la inspección sanitaria)

El Departamento de Salud Pública de Chicago inspeccionará su instalación para asegurar la seguridad alimentaria y condiciones de salubridad apropiadas. Las inspecciones se centran en las prácticas de manipulación de alimentos, temperaturas apropiadas, higiene personal, mantenimiento de la instalación y control de plagas. Para la inspección, usted o la persona que tenga el certificado de Higiene Alimentaria debe estar presente al momento de la inspección.

A continuación se presentan algunas de las razones más comunes por las cuales los solicitantes fallan en estas inspecciones:

- No preparado para la inspección, o la construcción física del local no está terminada
- El equipamiento de alimentos no está instalado y/o no funciona apropiadamente
- El sistema de ventilación de la cocina no está instalado y/o no funciona correctamente
- Falta de lavabos de tres compartimientos en las áreas de preparación de alimentos
- No hay un lavabo de servicio para las labores de limpieza
- Falta de dispositivos de plomería que eviten reflujos, en varios accesorios de plomería
- Los lavabos y lavavajillas no cuentan con agua caliente
- Grietas no selladas en las paredes, juntas y cañerías
- Refrigeración inadecuada (la temperatura está por encima de 40 grados Fahrenheit en las neveras/heladeras y por encima de 0 grados Fahrenheit en congeladores)
- Baños no funcionan
- La falta de instalaciones para el lavado de manos
- Plagas en el lugar, no está disponible el registro de control de plagas
- Las puertas no son suficientes para prevenir plagas

Dato práctico:

Revise la pág 24 de la Guía de Inspección Sanitaria para obtener una lista de preparación para la inspección.

SI NECESITA UNA NUEVA INSPECCIÓN, POR FAVOR ESCRIBA A restaurant@cityofchicago.org PARA CONCERTARLA.

FICHA PARA LA APERTURA DE RESTAURANTE

Sólo uso oficial:
Nombre del Asesor de Negocios:

Fecha:

CONTACTO

Primera persona de contacto: _____

Nombre Segundo Nombre Apellido

Relación con el que solicita la licencia: ☐ Él mismo ☐ Facilitador ☐ Abogado ☐ Otro:_____

Número de contacto: _____

Correo electrónico de contacto: _____

Si no es el solicitante, nombre del solicitante: _____

ACTIVIDAD COMERCIAL

Se preparan alimentos en el local: ☐ Sí ☐ No Si es sí, tipo de alimento _____

Sirve licor/cerveza/vino: ☐ Sí ☐ No

Diversión/entretenimiento: ☐ Sí ☐ No Si es sí, describa _____

Salones de eventos privados: ☐ Sí ☐ No

Eventos/Banquetes privados: ☐ Sí ☐ No Si es sí, número máx de asientos _____

Bar con barra para sentarse: ☐ Sí ☐ No Si es sí, número de asientos/taburetes _____

Asientos al aire libre:

- Patio: ☐ Sí ☐ No
- Café al aire libre: ☐ Sí ☐ No
- Terraza: ☐ Sí ☐ No

Venta al menudeo: ☐ Sí ☐ No Si es sí, ¿qué venderá? _____

Venta al por mayor: ☐ Sí ☐ No

Horas en que se servirán alimentos: _____

Horas en que se servirán licores: _____

Total de asientos: ☐ menos de 50 ☐ 50-100 ☐ 100-200 ☐ más de 200

Número de empleados: ☐ 1-4 ☐ 5-10 ☐ 11-20 ☐ 21+

Al firmar, comprendo que cualquier cambio a la actividad comercial puede afectar a las aprobaciones de licencias y del departamento de zonificación. Notificaré estos cambios al BACP y al departamento de zonificación.

_____

Firma

UBICACIÓN

Permisos de edificación: ☐ **Sí** ☐ **No** **Si es sí, número de registro** _____

Sólo uso oficial:
Notas

_____

Número(s) Calle Apt/Suite

_____

Ciudad Estado Código Postal Uso de espacio más reciente

Pies cuadrados aprox.: ☐ 0-4,500 sf ☐ 4,501-10,000 sf ☐ 10,001+ sf
¿Tiene infracciones pendientes? ☐ Sí ☐ No
¿Tiene carteles/marquesinas? ☐ Sí ☐ No
¿La propiedad cuenta con estacionamiento propio (es decir, que no sea la calle)? Si es sí, N° de espacios _____

Sólo uso oficial:
Notas

_____

Número(s) Calle Apt/Suite

_____

Ciudad Estado Código Postal Uso de espacio más reciente

Pies cuadrados aprox.: ☐ 0-4,500 sf ☐ 4,501-10,000 sf ☐ 10,001+ sf
¿Tiene infracciones pendientes? ☐ Sí ☐ No
¿Tiene carteles/marquesinas? ☐ Sí ☐ No
¿La propiedad cuenta con estacionamiento propio (es decir, que no sea la calle)? Si es sí, N° de espacios _____

Sólo uso oficial:
Notas

_____

Número(s) Calle Apt/Suite

_____

Ciudad Estado Código Postal Uso de espacio más reciente

Pies cuadrados aprox.: ☐ 0-4,500 sf ☐ 4,501-10,000 sf ☐ 10,001+ sf
¿Tiene infracciones pendientes? ☐ Sí ☐ No
¿Tiene carteles/marquesinas? ☐ Sí ☐ No
¿La propiedad cuenta con estacionamiento propio (es decir, que no sea la calle)? Si es sí, N° de espacios _____

REGÍSTRESE CON LAS ENTIDADES DE GOBIERNO APROPIADAS

☐ Si planea hacer el negocio como Propietario único o Sociedad General en Illinois, bajo otro nombre (diferente al nombre legal del dueño), debe obtener un Certificado de Nombre Ficticio de la Oficina del Condado de Cook. Puede registrarse:

- En línea descargando e imprimiendo una aplicación: www.cookctyclerk.com > Registro Civil > Registro de Razón Social;
- Por correo: Bureau of Vital Records, Attn: Assumed Name Unit, P.O. Box 642570, Chicago, IL, 60664-2570; o
- En persona: Bureau of Vital Records, Assumed Name Unit, 50 W. Washington, West Concourse Level, Suite 114, en Chicago.

Llame por favor a la Oficina de Registro Civil del Condado de Cook, al 312-603-7790 para obtener más información.

☐ **Si planea hacer el negocio como entidad legal** en Illinois, sea residente o no de Illinois o no, deberá registrarse en la Secretaría del Estado de Illinois:

- Los negocios establecidos en Illinois pueden presentar una nueva solicitud como Sociedad Limitada (Limited Partnership), Sociedad con Responsabilidad Limitada (Limited Liability Partnership), Corporación de Responsabilidad Limitada (Limited Liability Corporation), Corporación, o Corporación sin fines de lucro (Not-for-Profit Corporation). Se le asignará un Número de Registro del Estado de Illinois, que usted deberá indicar en su aplicación de licencia.
- Aquellos negocios que no estén establecidos en Illinois son considerados "extranjeros" y deben presentar una solicitud a la autoridad para tramitar el negocio en Illinois. Se le asignará un Número de Registro del Estado de Illinois, que usted deberá indicar en su aplicación de licencia.

Registro:

- En línea: www.cyberdriveillinois.com >Servicios Comerciales;
- Por correo: 501 S. 2nd St., Room 350, Springfield, IL, 62756; o
- En persona: 69 W. Washington, Suite 1240, en Chicago.

Llame por favor a la Secretaría del Estado de Illinois, al 312-793-3380 para obtener más información.

☐ Obtenga un **Número Federal de Identificación de Empleador** (FEIN)

Un Número Federal de Identificación del Empleador (FEIN) también es conocido como Número de Identificación de Impuesto Federal, y es utilizado para identificar a una entidad legal comercial. Los negocios deben obtener un FEIN para registrar y pagar cualquier obligación de impuestos federales.

Puede registrar un FEIN en el Servicio Interno de Impuestos de los Estados Unidos (IRS):

- En línea @ www.irs.gov > Negocios > Números Federales de Identificación Patronal (FEIN);
- Por correo @ Internal Revenue Service, Attn: EIN Operation, Cincinnati, OH, 45999; o
- In-person @ 230 S. Dearborn, en Chicago.

Llame por favor al IRS, al 800-829-4933 para obtener más información.

☐ Obtenga un **Número de Identificación de la Cuenta del Departamento de Impuestos de Illinois (IDOR, sus siglas en inglés)**, antes conocido como IBT (Illinois Business Tax Number).

Debe registrarse en el Departamento de Impuestos de Illinois si su negocio se encuentra en Illinois o tiene clientes de la ciudad. Esto incluye a propietarios únicos (individual o marido/esposa) y todas las personas jurídicas, inclusive organizaciones exentas, que planeen contratar empleados, comprar o vender productos al por mayor o al menudeo, o fabricar productos.

Puede solicitar un Número de Identificación de la Cuenta de IDOR:

- En línea @ http://www.revenue.state.il.us/Businesses/ > Registro Comercial;
- Por correo @ Central Registration Division, Illinois Department of Revenue, PO Box 19476, Springfield, IL, 62794-9476; o
- En persona @ 100 W. Randolph, en Chicago.

Llame por favor al Departamento de Impuestos de Illinois, al 800-732-8866 para obtener más información.

RESUMEN DEL PROCESO PARA OBTENER UN PERMISO DE EDIFICACIÓN

¿Por qué se debe obtener un permiso?

Se requiere un permiso de edificación para asegurar que el proyecto que usted está construyendo cumple con los estándares mínimos del Código de Construcción de Chicago. Este código existe para salvaguardar la salud, seguridad y bienestar público.

¿Qué está construyendo?

Si está realizando reparaciones de elementos existentes de un edificio, puede utilizar el Proceso de Permiso Simple.

Si su proyecto requiere **dibujos arquitectónicos,** entonces debe obtener los permisos de edificación correspondientes y pasar la Revisión Estándar del Planos.

Revisión Estándar de Planos

El proceso de Revisión Estándar de Planos (SPR, Standard Plan Review) está planeado para proyectos de construcción y modificaciones pequeñas y medianas. **Los dibujos arquitectónicos deben ser estar preparados por un arquitecto con licencia**. Las aplicaciones del permiso de edificación deben ser creadas en línea y los dibujos arquitectónicos deben ser presentados en línea a través de E-plan. Los proyectos que cumplan los siguientes requisitos son elegibles para la SPR:

- Edificios con un altura no mayor a los 80 pies
- Los proyectos mercantiles y comerciales no mayores a los 150.000 pies cuadrados
- Los proyectos residenciales con no más de 40 unidades de vivienda
- Tareas de excavación y cimientos no más de 12 pies de hondo
- La eliminación de paredes divisorias internas que no reciben cargas
- Tiendas y plataformas (sobre los 400 Pies cuadrados)
- Proyectos que utilizan el Programa de Proyecto Pequeño y el Programa de Permiso de Autocertificación
- Los proyectos que NO utilizan tecnología verde (tejado verde, acumuladores de agua de lluvia, paneles solares, paneles térmicos solares, turbinas de viento y sistemas geotérmicos)

Sólo los arquitectos, ingenieros estructurales y expedidores pueden presentar aplicaciones de permiso de edificación para el proceso de SPR. Estas personas deben obtener una cuenta de acceso de la ciudad de Chicago. Esta cuenta les permitirá presentar una aplicación de permiso en línea. Los arquitectos y los ingenieros estructurales deben tener una licencia actualizada del Estado de Illinois. Los expedidores deben tener una Licencia de Expedidor actualizada de la Ciudad de Chicago.

GUÍA DE REFERENCIA: LICENCIA PARA RESTAURANTE Y ZONIFICACIÓN

		Los requisitos y las restricciones adicionales aplican si su negocio tiene cualquiera de las siguientes actividades					
	Todos los restaurantes **(A)**	La Ocupación del restaurante es mayor a 100 personas (B)	Licencia de venta de licores – Consumo en las instalaciones (COP) (C)	Licencia de venta de licores – Bar (D)	Patio/Café al aire libre (E)	Licencia de venta de licores – Altas horas de la noche (F)	Lugar público de Diversión (G)
Requisitos para obtener la licencia	Licencia para establecimientos de venta de alimentos al menudeo • Contrato de arrendamiento o títulos de propiedad • Números de impuesto (Illinois y Federal) • Información de propiedad • Certificado del Servicio de Higiene Alimentaria de la ciudad de Chicago. • Foto de identificación válida • Departamento de inspección Sanitaria	Además de requisitos listados en la columna A, se debe aplicar para el **cartel de capacidad de ocupación.** Vea el formulario 3 **de la Guía para la apertura de restaurantes**.	Además de los requisitos listados en la columna A, para obtener la licencia de venta de licores, COP: • Formulario de la Historia del Negocio • Declaración conyugal • Verificación de antecedentes penales a través de las huellas digitales • Declaración del gerente • Formulario de información financiera • Certificado de Responsabilidad Civil por Alcohol • Certificado de BASSET • Aplicación para obtener el cartel de capacidad de ocupación • Documentos de la estructura del negocio • Planos de planta y de ubicación • Menú del servicio de alimentos • A más de 100 pies de una biblioteca, iglesia, escuela, hospital, casa de reposo para ancianos o refugio para indigentes • Inspecciones del BACP, DOB-SIP, Departamento de Salud Pública y Departamento de Bomberos	Además de los requisitos listados en la columna C, para obtener la licencia de venta de licores para bares: • Inspecciones del sistema de ventilación y plomería del DOB	Se requiere una licencia de patio al aire libre para poder vender bebidas alcohólicas en una ubicación privada al aire libre, que esté adyacente a las instalaciones que poseen una licencia de bar o COP. Además de requisitos listó en la columna C o D, para los patios al aire se requiere (para información más detallada consulte la Sección G-25 de la **Guía para la apertura de restaurantes**): • Plano de la planta al aire libre • Permiso de café al aire libre si se operará en la acera pública	Los negocios que desean permanecer abiertos más allá del la hora regular de cierre (2 de la mañana de lunes a sábado, y 3 de la mañana el domingo), pueden obtener una Licencia de venta de licores fuera de horario. Además de los requisitos listados en la columna C o D, para obtener la licencia de venta de licores fuera de horario se necesita: • Petición de votante registrado • Dirección de correo para enviar avisos públicos por correo certificado	Además de los requisitos listados en la columna A y C, para obtener la licencia de PPA se requiere: • Inspecciones del sistema de electricidad, ventilación y plomería del DOB • A más de 200 pies de una iglesia, escuela, hospital o construcción utilizada exclusivamente con fines educacionales

A menos que se indique de otra manera, consulte la sección F de la Guía completa para la apertura de restaurantes para obtener información más detallada. Visite www.cityofchicago.org/restaurant

<Los requisitos de estacionamiento y zonificación continúan en la página siguiente>

	Todos los restaurantes **(A)**	La Ocupación del restaurante es mayor a 100 personas (B)	Licencia de venta de licores – Consumo en las instalaciones (COP) (C)	Licencia de venta de licores – Bar (D)	Patio/Café al aire libre (E)	Licencia de venta de licores – Altas horas de la noche (F)	Lugar Público de Diversión[1] (G)
Requisitos de Zonificación **Nota: *requiere permisos especiales de uso**	Distritos de zonificación que permiten restaurantes: • B1,B2,B3 • C1,C2,C3 • DC, DX, DS • M1,M2,M3 • PMD#1B,PMD#2, PMD#3, PMD#4, PMD#5, PMD#6, PMD#7, PMD#8, PMD#9, PMD#10, PMD#11, PMD#12, PMD#13, PMD#15	Igual que columna A	Distritos de zonificación que permiten restaurantes con licencia de venta de licores COP: **Restaurante Limitado** (por ejemplo., que no tiene bar con barra para sentarse) – Igual que la columna A **Restaurant General** (por ejemplo, que cuenta con bar con barra para sentarse) – • B3 • C1, C2, C3 • DC, DX, DS • M1, M2, M3 • PMD#1B,#2,#3, #4, #5, #6, #7, #8, #9, #10, #11, #12, #13	Distritos de zonificación que permiten bares con licencia de venta de licores: • B3* • C1, C2, C3 • DC, DX, DS • M1, M2, M3 • PMD#1B,#2, #3, #4, #5, #6, #7, #8, #9, #10, #11, #12, #13 No se pueden extender nuevas licencias para bares que se ubiquen dentro de los **400 pies** de otro bar existente en un distrito de zonificación B3	Distritos de zonificación que permiten patio/café al aire libre: **En nivel del suelo** (por ejemplo, café que operará en la acera pública) • B1, B2, B3 • C1, C2, C3 • DC, DX, DS **Por sobre el nivel del suelo** (por ejemplo, patio de terraza) • B3* • C1*, C2*, C3* • DC, DX, DS	Igual que columna C o D	Distritos de zonificación que permiten salones de banquetes: B3, C1, C2, C3, DC, DX, DS **Locales pequeños** and **medianos** (ocupación inferior a 1.000): B1,B2,B3, C1, C2, C3, DC, DX, DS Para otros distritos de zonificación, contacte por favor a un representante de zonificación Para **locales grandes** (ocupación superior a 1.000) ,contacte por favor a un representante de zonificación
Requisitos de estacionamiento	Distritos B1, B1.5, B2, C1, C2, M1, M2 – Sin requisito de estacionamiento para los primeros 4.000 pies cuadrados, luego 2,5 espacios por cada 1.000 pies cuadrados Districts B3, C3, M3 – Sin requisito de estacionamiento para los primeros 10.000 pies cuadrados, luego 2,5 espacios por cada 1.000 pies cuadrados Distritos B5, C5, M5 – Sin requisito de estacionamiento para los primeros 35.000 pies cuadrados o 2 x área de estacionamiento (el que sea mayor), luego 1,33 espacios por cada 1.000 pies cuadrados Al calcular sus requisitos de espacio para estacionamiento, debe **redondear** al número entero más cercano (por ejemplo, 1,33 a 2). Nota: Para propiedades con múltiples negocios, la adjudicación de pies cuadrados es compartida. Por ejemplo, si otro negocio ya ha reclamado 3.000 pies cuadrados en un distrito B3 y su restaurante mide 2.000 pies cuadrados, usted sólo conseguirá una exención para los primeros 1.000 pies cuadrados. Necesitará 3 espacios para sus 1.000 pies cuadrados adicionales.						Distritos B1, B1.5, B2, C1, C2, M1, M2 – 1 espacio por capacidad de 10 personas; Sin requisito de estacionamiento para lugares de presentaciones en vivo que tengan menos de 150 asientos Distritos B5, C5, M5- Los salones de banquetes requieren 1 espacio por capacidad de 10 personas; para todas las otras, no hay requisito de estacionamiento para los primeros 35.000 metros cuadrados o 2 x área de estacionamiento (el que sea mayor), luego 1,33 espacios por cada 1.000 metros cuadrados
Formularios requeridos	Ficha de apertura de Restaurante (form 1) Hoja informativa básica (form 3)	Igual que columna A, más: Aplicación para los carteles de capacidad de ocupación (form 2)	Igual que columna A, más: Aplicación para los carteles de capacidad de ocupación (form 2)	Igual que columna A, más: Aplicación para los carteles de capacidad de ocupación (form 2)	Aplicación para café al aire libre (form 6)	No se necesitan otros formularios	Igual que columna A, más: Aplicación para los carteles de capacidad de ocupación (form 2)

[1]Nota: Una nueva licencia de PPA requerirá una variación de la zonificación si se encuentra dentro de los 125 pies de un distrito de zonificación residencial R1, R2,o R3

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA INSPECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS

Esta lista de verificación no es oficial ni completa, pero le entregará información útil para facilitar la corrección de la mayoría de las deficiencias encontradas durante la Inspección de Licencia comercial.

Dentro de los próximos días, se le enviará por correo una notificación oficial de infracción al Código de prevención de incendios, donde se identifican todas las deficiencias encontradas durante la inspección de incendios.

A continuación se presentan algunas de las razones más comunes por las cuales los solicitantes fallan en estas inspecciones:

- ☐ Escaleras en malas condiciones
- ☐ Material inadecuado de techos y murallas
- ☐ Las escaleras no tienen barandilla
- ☐ Clasificación de propagación de llamas inadecuada
- ☐ Almacenamiento bajo escaleras
- ☐ Los elementos decorativos, cortinas y telones no utilizan telas retardadoras de fuego
- ☐ Techos y paredes laterales inadecuadas
- ☐ Huecos en el enyesado de techos y paredes
- ☐ Extintores sin carga
- ☐ Extintores con carga vencida
- ☐ No hay extintores
- ☐ Extintores no están visibles
- ☐ Pasillos bloqueados
- ☐ Ductos de humo y conductos de ventilación obstruidos
- ☐ Las luces de salida y luces direccionales no funcionan
- ☐ Chimenea defectuosa
- ☐ La campana y el sistema de ductos no funciona
- ☐ Almacenamiento de combustible incorrecto
- ☐ El vaivén de la puerta de escape no es el adecuado
- ☐ Hacinamiento
- ☐ La puerta de escape roza la acera y se atasca
- ☐ Salidas cerradas por dentro y sin barra de pánico
- ☐ Las salidas necesitan reparación
- ☐ Salidas bloqueadas
- ☐ Ninguna entrada al edificio
- ☐ Ninguna entrada al sótano

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA INSPECCIÓN DE BACP

Durante la aprobación de la ubicación que se realiza en terreno, los inspectores de BACP verificarán lo siguiente para determinar si existen restricciones exteriores de la ubicación que prohíban la emisión de una licencia de licor.

Para obtener una licencia de licor, la línea de propiedad de su establecimiento no puede estar dentro de los 100 pies de:

- La línea de propiedad de cualquier biblioteca pública, excepto la Biblioteca de Harold Washington.
- La línea de la propiedad de cualquier escuela que no sea institución de educación superior.
- La línea de propiedad de un hospital.
- La línea de propiedad de cualquier casa de reposo para ancianos o refugio para indigentes
- La línea de propiedad de un hogar para veteranos, sus cónyuges o niños.
- La línea de propiedad de una base militar o estación naval.
- Cualquier iglesia. En el caso de una iglesia, la política de la Ciudad establece que la distancia de 100 pies deben medirse con la parte más cercana de cualquier edificio utilizado exclusivamente para servicios de culto o programas educativos y no con los límites de la propiedad. Además, el hecho que una iglesia esté mal ubicada no es un factor para determinar si la iglesia está sujeta a la prohibición de los 100 pies.
- El local del solicitante para una licencia de Bar ubicada en un distrito de zonificación B3 no puede estar dentro de los 400 pies de un bar con licencia existente (de la línea de propiedad a la medida de la línea de la propiedad).

Los inspectores de BACP verificarán lo siguiente durante una inspección de licencia, solo si se aplica a su negocio:

- El consumo incidental en la actividad del local debe ser secundario a otra actividad licenciada (es decir, servicio de alimento o diversión).
- Quien solicita una licencia de consumo incidental en el local debe contar con una cocina comercial e instalaciones de comedor adecuados cuando el servicio de licores está pensado como una actividad secundaria (es decir, el restaurante).
- La ubicación del patio al aire libre está al lado del local principal y tiene un perímetro claramente definido por barreras.
- El público no debe tener acceso directo a ninguna unidad de residencia o alojamiento desde las instalaciones del negocio (excepto en un hotel, club privado o cuando la unidad de alojamiento está siendo ocupada por quien solicita la licencia).
- La mayoría de los clientes del solicitante no pueden ser niños.
- Se deben mantener instalaciones de servicio higiénico adecuadas para hombres y mujeres por separado.
- Los planos de planta deben indicar clara y completamente el uso destinado para cada área y coincidir con la construcción y disposición del local.
- La construcción está completa; el equipamiento, los enseres fijos del local y los muebles están en el lugar indicado en los planos.
- El aviso público de la aplicación de Licencia de Licores le será enviado dentro de los 5 días siguientes a la fecha de aplicación y deberá permanecer visible en la vía pública por un periodo de 45 días completos después de la fecha de aplicación

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA INSPECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE DESARROLLO URBANO

Si solicita ciertas licencias comerciales, incluyendo las de **licor y lugar público de diversión,** y/o solicita un **cartel de la capacidad de la ocupación (requerido cuando la ocupación total de público es 100 personas o más)**, los inspectores del Departamento de desarrollo urbano (DOB) inspeccionarán su establecimiento para asegurarse de que el edificio y espacio comercial proporcionen un ambiente seguro para los patrocinadores, clientes y empleados. Las inspecciones del DOB se centran en la seguridad de los ocupantes. Por ejemplo, un inspector de construcción verificará que existen separaciones contra incendio, que hay un número adecuado de salidas y que no están bloqueadas, y que el cartel de capacidad de ocupación del local está siendo exhibido, de ser necesario. Adicionalmente, su aplicación de licencia puede requerir que un inspector del DOB revise el sistema de electricidad, ventilación y plomería, y que otros departamentos de la ciudad revisen su espacio con el fin de verificar que esté en conformidad con sus respectivos códigos.

Un inspector de construcción del DOB, a partir de las Inspecciones Especiales (SIP), verificará lo siguiente, solo si se aplica a su negocio (Descargo de responsabilidad: Esta es una lista sólo indicativa y no exhaustiva. Para mayor información, incluyendo el "Código de Construcción de Chicago" y el "Código de Aclaraciones e Interpretaciones", visite la página www.cityofchicago.org/buildings)

Requisitos de Salidas (vea Figura 1 para un diagrama)

- ☐ Número suficiente de salidas

Capacidad	*Número mínimo de salidas*
50 o menos	1
51 a 300	2
51 a 1000	3
1000+	4

Se requiere n mínimo de dos salidas de cada edificio, piso, espacio o cuarto, salvo que el Código del Ayuntamiento establezca otros números (13-160-050). También refiérase al Código del Ayuntamiento (13-196-050, 13-88-160, 13-84-170)

- ☐ Las salidas no deben estar obstruidas. Refiérase al Código del Ayuntamiento (13-160-070, 15-4-880)
- ☐ Donde se requiera más de un medio de salida de un cuarto, espacio o piso de un edificio, estas deben estar situadas remotamente entre sí.
- ☐ Las puertas giratorias pueden ser utilizadas como las salidas requeridas en lugares donde el nivel de ocupación es de 100 personas o menos. Refiérase al Código del Ayuntamiento (13-160-270)
- ☐ Los medios de salida desde una planta baja a otra y hacia una salida externa deben ser continuos e ininterrumpidos
- ☐ Desde cualquier punto en el establecimiento, la distancia de viaje a la salida más cercana debe ser inferior a 150 pies
- ☐ Las puertas de la salida deben girar hacia la salida (es decir, el vaivén debe ser desde el interior hacia el exterior). Esto incluye todas las puertas que se encuentren en la vía de salida.

- Las puertas de la salida deben tener por lo menos 36 pulgadas de ancho
- Las cerraduras de las puertas de salida deben estar hacia dentro. Esto no incluye lectores de llave magnética o dispositivos similares.
- Las puertas de salida no pueden dar hacia la vía pública sin la aprobación correspondiente y deben estar protegidas con topes para ruedas o barreras de seguridad fijas en el callejón o estacionamiento. Refiérase al Código del Ayuntamiento (13-160-070, 15-4-090, 15-4-880) y consulte la Figura 1
- La barra antipánico debe estar instalada en las puertas de salida cuando la capacidad de ocupación supera las 200 personas
- Cada salida y su vía (por ejemplo, el vestíbulo y la escalera) deben estar bien iluminados
- Las salidas deben contar con suministro de electricidad de emergencia y señalética de emergencia en buenas condiciones y salvaguardados en carcasas metálicas.

Requisitos de Escaleras de Escape (vea la Figura 2 para un diagrama)

- Las escaleras deben estar sin escombros y no se debe almacenar ningún tipo de elemento bajo ellas
- Las escaleras deben ser construidas con materiales incombustibles cuando la ocupación excede a las 100 personas. Refiérase al Código del Ayuntamiento (13-160-330)
- La parte inferior de las escaleras construidas con materiales combustibles (cuando esté permitido) debe estar protegido por materiales incombustibles para proporcionar por lo menos de 1 hora de resistencia al fuego
- Todas las escaleras y los pasillos utilizados como salida deben tener por lo menos 44 pulgadas de ancho. El ancho de la escalera se define como la anchura libre del escalón (superficie donde se camina).
    - Excepción: Las escaleras y los pasillos de edificios con una ocupación total de 50 personas o menos sobre el nivel del suelo, no deben tener menos de 36 pulgadas de ancho.
- Si una escalera es utilizada como salida, no puede tener escalones de rejilla; por lo general debe tener peldaños en forma de cuña.
- La altura de una escalera entre descansos, o entre un piso y un descanso, debe tener 9 pies o menos, cuando la ocupación exceda las 100 personas
- El ancho de una escalera, incluyendo el descanso, no debe ser inferior en la línea de su recorrido. Refiérase al Código del Ayuntamiento (13-160-210, 13-160-310)
- Dependiendo de clasificación de ocupación, la altura de cada contrahuella de la escalera debe ser de 7,5 pulgadas o menos y todas deben tener la misma altura. La anchura mínima de un peldaño debe ser 10 pulgadas. La superficie de peldaños y descansos no deben causar el riesgo de resbalar. Refiérase al Código del Ayuntamiento (13-160-300). Todas las escaleras nuevas deben tener contrahuellas de 7 pulgadas y escalones de 11 pulgadas.
- Los extremos de las barandillas deben volver y unirse con la pared
- La altura hasta la parte superior de la(s) barandilla(s) debe estar entre 34 – 38 pulgadas, que se miden desde del el peldaño o piso de la escalera
    - Si la anchura de escalera es inferior a 44 pulgadas, entonces se debe proporcionar una barandilla al menos en un solo lado
    - Si la anchura de escalera excede 44 pulgadas, se deben ubicar barandillas en ambos lados de la escalera
    - Si la anchura de la escalera es mayor a 88 pulgadas, se deben proporcionar barandillas intermedias

- Las barandas, instaladas en una altura mínima de 42 pulgadas por sobre el nivel de terminación del piso, no pueden tener balaustres ni un patrón que proporcione un efecto de escalera de mano. Los balaustres deben tener un espacio de 4 pulgadas entre sí. Vea la Figura 2

Requisitos de cerramiento

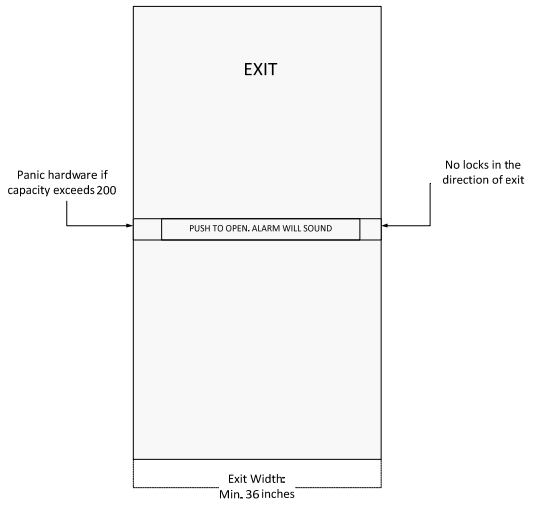
- Todas las escaleras deben tener cerramientos que proporcionen resistencia al fuego.
    - Un edificio de tres plantas bajas o menos: Una hora de resistencia al fuego
    - Un edificio con más de tres plantas bajas: Dos horas de resistencia al fuego
- Las instalaciones de calefacción y las calderas deben tener cerramientos en paredes, divisiones, pisos y techos
    - Para ocupaciones de menos de 200: Una hora de resistencia al fuego
    - Para ocupaciones mayores de 200: Dos horas de resistencia al fuego
- Todos los espacios comunitarios
    - Capacidad inferior a 300: Una hora de resistencia al fuego
    - Capacidad sobre 300 Dos horas de resistencia al fuego
- Para prevenir que el fuego se propague de un piso a otro, todas las escaleras, túneles y aberturas en pisos y techos deben tener cerramientos.
- Los sótanos con una capacidad de más de 100 personas, en restaurantes y clubes nocturnos, deben contar con un sistema de rociadores.
- Se deben instalar puertas cortafuego u obturadores Clase A en ambas aberturas de una pared cortafuegos
- Se deben instalar puertas cortafuego Clase B en las aberturas de túneles verticales, escaleras y otras aberturas
- El techo debe tener al menos 1 hora de resistencia al fuego entre el sótano y el primer piso
- Las puertas cortafuegos no pueden apuntalarse para abrirse en ningún momento

Requisitos misceláneos

- Se deben presentar los permisos de edificación pertinentes para cualquier construcción y deben recibir las aprobaciones finales por parte de los inspectores de cada área correspondiente; también debe extenderse el Certificado de Ocupación (Si se requiere para tal permiso)
- Los cimientos deben ser firmes (por ejemplo, sin grietas)
- La fachada exterior debe estar en óptimas condiciones (por ejemplo, no debe tener grietas)
- Los extintores deben tener etiquetas actualizadas y ser cargados adecuadamente
- Se debe instalar un detector de monóxido de carbón en cada piso
- Las cortinas, escenario y elementos de decoración deben estar hechos con materiales retardadores de fuego, en el caso de ocupaciones sobre las 100 personas. Refiérase al Código del Ayuntamiento (15-4-620)
- El edificio no debe tener ningún problema estructural (por ejemplo, techos, pisos, y tejados en buenas condiciones)
- El cartel de la capacidad de ocupación es correcto y se exhibe apropiadamente con los sellos de aprobación de la ciudad y debe indicar el número específico de ocupación permitido; la disposición/espacio físico actual debe coincidir con ese cartel. En los lugares públicos de diversión se deben exhibir los diagramas que indican las salidas de emergencia. Refiérase al Código del Ayuntamiento (13-84-400, 4-156-380)

Figura 1: Ejemplo de Requisitos de Salida

Vista frontal


EXIT
Panic hardware if capacity exceeds 200
No locks in the direction of exit
PUSH TO OPEN. ALARM WILL SOUND
Exit Width:
Min. 36 inches

Vista aérea

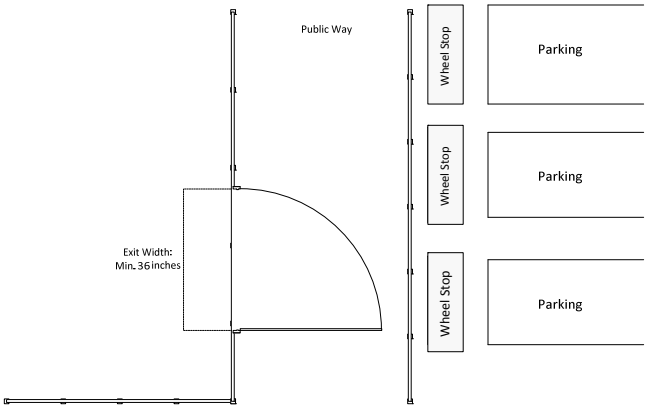
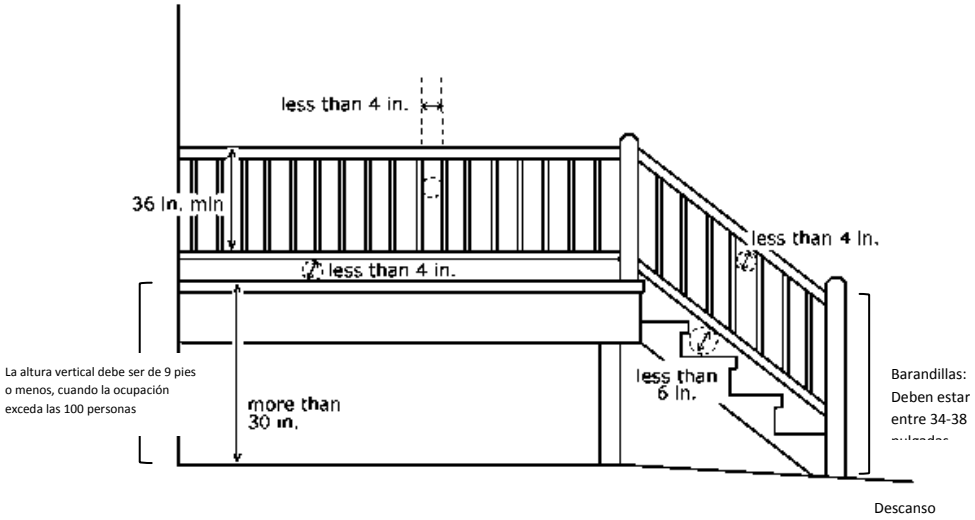
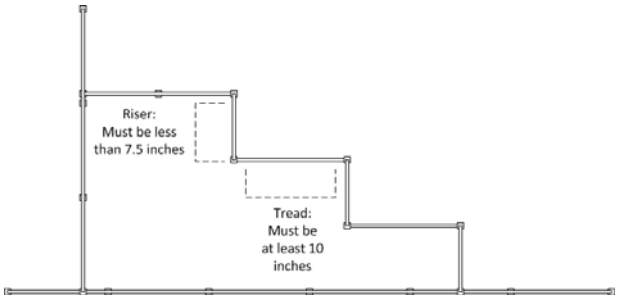


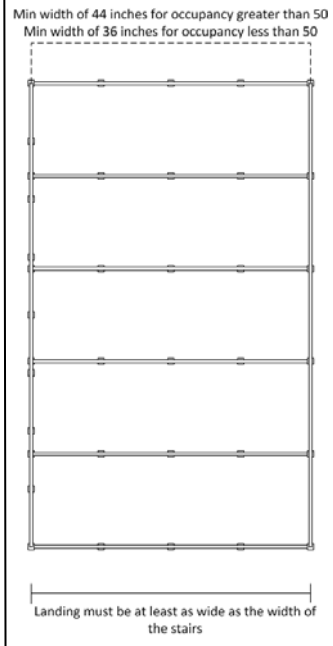
Figura 2: Ejemplo de Escalera

Vista lateral


less than 4 in.
36 in. min
less than 4 in.
less than 4 in.
La altura vertical debe ser de 9 pies o menos, cuando la ocupación exceda las 100 personas
more than 30 in.
less than 6 in.
Barandillas: Deben estar entre 34-38
Descanso



Vista frontal


Min width of 44 inches for occupancy greater than 50
Min width of 36 inches for occupancy less than 50
Landing must be at least as wide as the width of the stairs

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA PREPARAR LA INSPECCIÓN SANITARIA INICIAL DEL DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA

Los puntos de esta lista de verificación corresponden a las áreas que los inspectores sanitarios observarán durante su inspección inicial.

Para obtener la Guía completa para su inspección sanitaria inicial, visite www.cityofchicago.org/restaurant

INSTALACIONES PARA EL LAVADO DE MANOS DE LOS EMPLEADOS

- ☐ Deben haber lavamanos en las ubicaciones siguientes:
  a) Dentro de cada baño - si hay menos de 5 empleados por turno, 1 cuarto de baño unisex para todo el establecimiento es suficiente, incluyendo para los clientes; de otro modo, deben haber baños separados para hombres y mujeres.
  b) Dentro de la cocina - debe haber por lo menos un lavamanos, siempre y cuando esté dentro de los 25 pies de todo el área de preparación de alimentos, el lavabo de 3 compartimientos y el lavavajillas. Se requieren dos o más lavamanos si hay cuartos separados en el área de cocina (un lavamanos por cuarto, siempre y cuando este se encuentre dentro de los 25 pies de todas las áreas de preparación de alimentos, el lavabo de 3 compartimientos y/o el lavavajillas).
  c) Dentro del área de la barra – se requiere un lavamanos separado dentro del bar, si fuese el caso.
- ☐ Los lavamanos están funcionando correctamente y cuentan con agua caliente.
- ☐ Debe haber un dispensador de jabón y toallas de papel en el lavamanos de cada servicio

RELACIONES ENTRE TIEMPO Y TEMPERATURA

Nota: Es importante que encienda refrigeradores y congeladores por lo menos 48 horas y su equipo mantenedor de calor por lo menos 24 horas antes de la inspección.

- ☐ Los congeladores deben mantenerse en 0°F o menos
- ☐ Los refrigeradores que contengan alimentos potencialmente peligrosos que se sirven fríos deben mantenerse en 40°F o menos
- ☐ Los equipos mantenedores de calor que contengan alimentos potencialmente peligrosos que se mantienen calientes deben mantenerse en 140°F o menos
- ☐ El equipo para la refrigeración de alimentos potencialmente peligrosos como los recipientes poco profundos, las paletas de enfriamiento, u otro equipo de refrigeración rápida como los enfriadores de chorro están funcionando.
- ☐ El equipo para calentar alimentos potencialmente peligrosos debe prenderse a 165°F durante 15 segundos.

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN

- ☐ Los utensilios multipropósito se lavan y desinfectan usando uno de los siguientes métodos:
  a) a mano, en el lavabo de tres compartimientos (lavado-enjuague-desinfección) – **Nota: cada compartimiento debe ser lo suficientemente grande y profundo para permitir la inmersión completa del equipo o utensilio que se va a lavar, enjuagar y desinfectar.**

b) desinfección química (lavavajillas) de acuerdo a los estándares de NSF (hay disponible un equipo de prueba para medir la desinfección).
c) lavavajillas de alta temperatura con agua de enjuague que llega, por lo menos, a 180°F durante 30 segundos o a un lavavajillas de baja temperatura que está en regla con los estándares de NSF

- ☐ Las instalaciones pueden mantener el agua de 110°F a 120°F en el lavabo de tres compartimientos (nota: los requisitos de temperatura son más altos que los de los lavamanos)
- ☐ El grifo del lavabo debe alcanzar los 3 compartimientos
- ☐ Contar con un fregadero de preparación es altamente recomendado, aunque no necesario

AGUA / AGUA CALIENTE

- ☐ El suministro de agua potable caliente o fría está disponible y protegido de contaminación por reflujo.
- ☐ Las instalaciones pueden mantener agua caliente de por lo menos 110-120°F en todas las llaves (no en lavamanos).

DESECHOS DE RESIDUOS LÍQUIDOS

- ☐ Todos los residuos líquidos drenan apropiadamente hacia un sistema cloacal de desagüe aprobado y en completo funcionamiento
- ☐ Todos los lavabos drenan correctamente.
- ☐ Los desagües de los pisos y lavabos están funcionando correctamente.
- ☐ Hay un fregadero separado para los trapeadores con un reflujo que impide el retorno de aguas contaminadas a la red pública de suministro.

ALIMAÑAS

- ☐ Las instalaciones están libres de infestaciones de insectos y roedores.
- ☐ Las puertas externas y las puertas con tela metálica están en buen estado y son a prueba de roedores.
- ☐ Las instalaciones están construidas y mantenidas de manera de prevenir el ingreso de alimañas.
- ☐ Las cortinas de aire funcionan correctamente y están en buen estado.

CERTIFICADO DEL SERVICIO DE HIGIENE ALIMENTARIA

- ☐ Por lo menos un empleado posee un Certificado del Servicio de Higiene Alimentaria de la ciudad de Chicago, en caso de que se tengan que preparar, servir y manipular alimentos potencialmente peligrosos.

REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

- ☐ Los alimentos y productos relacionados están protegidos de la suciedad y de manipulación innecesaria, derrames desde la parte superior y otras formas de contaminación
- ☐ Las sustancias peligrosas (por ejemplo, productos químicos, productos de limpieza) están rotulados correctamente y almacenados separados de los productos de alimentos.

ALMACENAMIENTO / EXHIBICIÓN / SERVICIO DE ALIMENTOS

- ☐ Las operaciones de autoservicio del consumidor poseen protecciones contra estornudos.
- ☐ Todos los recipientes de almacenamiento de alimentos tienen tapas con cierre hermético.
- ☐ Los productos de alimentos están rotulados apropiadamente.
- ☐ Las estanterías para almacenar alimentos tienen una distancia mínima del suelo de 6 pulgadas.
- ☐ Los baños no son utilizados para almacenar alimentos, equipamiento o suministros.

EQUIPAMIENTO / UTENSILIOS / MANTELERÍA

- ☐ Todo el equipamiento y los utensilios (por ejemplo, hornos, parrillas, refrigeradores, mesa, lavabos) están limpios y en buen estado de mantenimiento.
- ☐ El equipamiento fuera de servicio ha sido reparado, reemplazado o removido de las instalaciones.
- ☐ Los utensilios dañados o rechazados han sido reparados o remplazados.
- ☐ Los utensilios están protegidos correctamente durante su almacenamiento.
- ☐ Los filtros y la ventilación de escape instalados sobre los equipos de cocina están limpios y en buen estado de mantenimiento.
- ☐ Se provee iluminación adecuada en la totalidad de las instalaciones.
- ☐ Los accesorios de iluminación tienen cubiertas de seguridad aprobadas (protectores de luz o bombillas a prueba de roturas)
- ☐ Se provee un termómetro, con exactitud de + o -2°F, para cada refrigerador y congelador
- ☐ Un termómetro exacto, con sonda de metal, adecuado para la medición de temperaturas de alimentos, está fácilmente disponible. El equipamiento de limpieza y la mantelería sucia se almacenan apropiadamente.

PLANTA FÍSICA

- ☐ La plomería está en buen estado.
- ☐ Todos los fregaderos son completamente operables y cuentan con agua caliente y agua fría en cada grifo.
- ☐ Las tapas de los recipientes de basura del exterior están cerradas.
- ☐ Las áreas exteriores y de desechos de las instalaciones están limpias y bien mantenidas.
- ☐ Las instalaciones sanitarias están limpias, bien mantenidas y funcionan apropiadamente.
- ☐ Todos los baños tienen ventilación/escape (o una ventana con pantalla)
- ☐ Las puertas de cierre automático de los baños y vestuarios funcionan apropiadamente.
- ☐ La ropa y los efectos personales de los empleados se guardan separados de los productos de alimentos.
- ☐ Los pisos están limpios, bien mantenidos y en buen estado.
- ☐ Las paredes, techos y ventanas están limpios, bien mantenidos y en buen estado.
- ☐ No hay dependencias de alojamiento dentro de la instalación.

CARTELES / REQUISITOS

- ☐ Hay carteles para el lavado de manos exhibidos correctamente.
- ☐ Los carteles de prohibido fumar están exhibidos correctamente.
- ☐ Se informa a los clientes que obtengan artículos de mesa limpios cuando regresan al área de autoservicio, como la barra de ensaladas y los bufés.
- ☐ Se provee una advertencia al consumidor para los alimentos listos para comer que contienen carne poco cocida o huevos crudos

RESTAURANT START-UP WORKSHEET

Official use only:
Name of Business Consultant:

Date:

CONTACT

Primary contact person: _____

First name MI Last name

Relationship to license applicant: ☐ Self ☐ Expediter ☐ Lawyer ☐ Other:_____

Contact phone number: _____

Contact e-Mail address: _____

If not license applicant, name of the applicant: _____

BUSINESS ACTIVITY

Prepare food on premises: ☐ Yes ☐ No If yes, type of food _____

Serve liquor/beer/wine: ☐ Yes ☐ No

Amusement/entertainment: ☐ Yes ☐ No If yes, describe _____

Private event rooms: ☐ Yes ☐ No

Private events/banquets: ☐ Yes ☐ No If yes, max number of seats_____

Sit-down bar: ☐ Yes ☐ No If yes, number of seats/stools_____

Outdoor seating:

- Patio: ☐ Yes ☐ No
- Sidewalk Café: ☐ Yes ☐ No
- Roof top deck: ☐ Yes ☐ No

Retail Sale: ☐ Yes ☐ No If yes, what will you be selling?_____

Wholesale: ☐ Yes ☐ No

Hours food will be served: _____

Hours liquor will be served: _____

Total Seating: ☐ less than 50 ☐ 50-100 ☐ 100-200 ☐ greater than 200

Number of Employees: ☐ 1-4 ☐ 5-10 ☐ 11-20 ☐ 21+

By signing below, I understand that any changes to business activity may impact licensing and zoning approvals. I will notify BACP and zoning of those changes.

_____

Signature

LOCATION

Any building permits: ☐ **Yes** ☐ **No** **If yes, permit number** _____

Official use only:
Notes

_____
Street Number(s) Street Name Apt/Suite

_____
City State Zip Code Most Recent Use of Space

Rough Square Footage: ☐ 0-4,500 sf ☐ 4,501-10,000 sf ☐ 10,001+ sf
Outstanding violations*? ☐ Yes ☐ No
Existing signage/canopy? ☐ Yes ☐ No
Any dedicated onsite parking on the property (i.e., not street)? If yes, # of spaces _____

Official use only:
Notes

_____
Street Number(s) Street Name Apt/Suite

_____
City State Zip Code Most Recent Use of Space

Rough Square Footage: ☐ 0-4,500 sf ☐ 4,501-10,000 sf ☐ 10,001+ sf
Outstanding violations*? ☐ Yes ☐ No
Existing signage/canopy? ☐ Yes ☐ No
Any dedicated onsite parking on the property (i.e., not street)? If yes, # of spaces _____

Official use only:
Notes

_____
Street Number(s) Street Name Apt/Suite

_____
City State Zip Code Most Recent Use of Space

Rough Square Footage: ☐ 0-4,500 sf ☐ 4,501-10,000 sf ☐ 10,001+ sf
Outstanding violations*? ☐ Yes ☐ No
Existing signage/canopy? ☐ Yes ☐ No
Any dedicated onsite parking on the property (i.e., not street)? If yes, # of spaces _____

¿Tiene preguntas? Contáctenos por favor:

(312) 74-GOBIZ
Restaurant@cityofchicago.org
121 N LaSalle Street, 8th Floor
Chicago, IL 60602

www.cityofchicago.org/restaurant

City of Chicago
Rahm Emanuel
Mayor